Instructions • Instructions • Instrucciones • Instruções

AEROCCINO PLUS

Input power:

USA/CA:	120V, 60Hz, 550W
BR/MX:	127V, 60Hz, 620W
AR/CL:	220V, 50Hz, 500W

Model no.

3192

Read the safety instructions before operating the appliance EN

Lisez ces instructions de sécurité avant de faire fonctionner l’appareil FR

Lea atentamente las instrucciones de seguridad antes de utilizar este artefacto ES

Leias as instruções de segurança antes de utilizar o aparelho BR

IMPORTANT SAFEGUARDS

The instructions are part of the appliance. Read and follow the instructions in full to avoid possible harm and damage. Save these instructions and pass them on to any subsequent user.

Avoid risk of fatal electric shock and fire

•Only plug the base into suitable, earthed mains connections. Only connect to properly earthed outlets. Make sure that the voltage of the power source is the same as that specified on the rating plate.
•Do not pull the cable over sharp edges, clamp it or allow it to hang down. Keep the cable away from heat and excessive moisture.
•If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons.
•The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
•Disconnect the base from the mains when not in use for a long period and before cleaning. Disconnect by pulling out the plug and not pulling the cable itself, or the cable may be damaged.
•Short power-supply cords reduce risks resulting from becoming entangeld in or tripping over a longer cord.
Longer (or detachable) cords may be used if care is excercised in their use, and
1) the marked electrical rating is at least as great as the electrical rating of the appliance
2) a grounding-type 3-wire cord is used
3) cord(s) is arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

- If an extension lead is required, use only an earthed cable with a conductor cross-section of at least 1.5 mm^2 / 0.06 in^2.
- Never immerse cord, plugs, or the base in water or other liquid.
- Jug is not dishwasher proof.

Avoid possible harm when operating the appliance

- Never leave the appliance unattended during operation. Keep it out of the reach of children. The appliance is only for use by people who have sufficient experience and knowledge and are physically, sensory, and mentally able to operate the machine safely in accordance with these instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.

IMPORTANT SAFEGUARDS

•To avoid hazardous damage never place the appliance on or beside hot surfaces, for example, radiators, cooking rings, gas burners or similar items. Never put the appliance into a dishwasher or in a heated oven.
•The appliance is intended to prepare beverages according to these instructions. It is for use in private households. No liability is accepted for any damage resulting from use for other purposes, faulty operation or non-professional repairs. Guaranteed services are also excluded in such cases.
•Do not use outdoors.
•Do not use appliance for other than intended use.
•Scalding may occur if the lid is removed during the brewing cycles.
•Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
•Avoid contacting moving parts.
•After immersion, the jug is to be removed from water, dried with a soft cloth to remove all surface moisture, including surface moisture from terminal pins.

Environmental protection

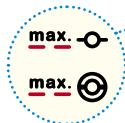
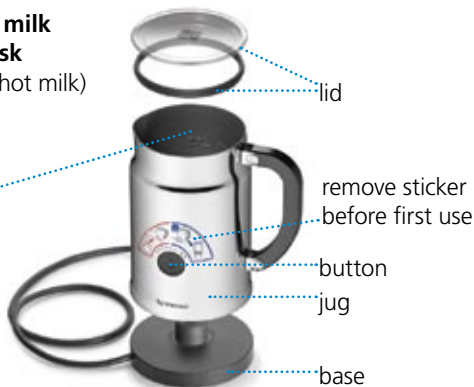
Packaging materials and appliance are made of recycled materials.

Disposal

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled. Separation of the remaining waste materials into different types facilitates the recycling of valuable raw materials. You can obtain information on disposal from your local authority.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

2 whisks

PREPARATION

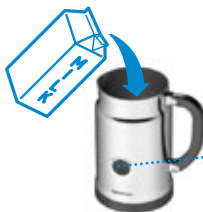
Tip: Use cold and newly opened, whole or semi-skimmed milk.

⚠ ❶ Bottom side of jug must be dry before using the device.
❷ Connect base to the socket before use.

Jug's maximum level for:	
Milk froth	2 *Nespresso* cappuccino cups
	1 *Nespresso* recipe glass
Hot milk	2 *Nespresso* recipe glasses

Preparation Times	
Hot milk froth	70 seconds approximately
Cold milk froth	60 seconds approximately
Hot milk	130 seconds approximately

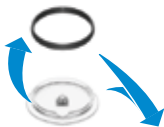
PREPARATION

TIPS

❸ **Attach** relevant whisk.

❹ **Pour** desired amount of milk up to one of the two “max” level indicators.
Then place milk jug on the base.

❺ **Press** button to start. Aeroccino stops automatically.
For hot preparations press button briefly.
For cold milk froth keep button pressed for approximately 2 seconds.

CLEANING

❶ **Remove** from base and dismantle whisk (no tools needed).

❷ **Remove** the seal from the lid to clean both parts. Rinse and clean with a damp cloth.

❸ Jug is **waterproof** but NOT dishwasher safe.

❹ **Clip** one of the whisks onto the inner base of the jug and the other onto the lid, so as not to misplace it.

RECIPE IDEAS

Cappuccino

Prepare an espresso in a Cappuccino cup and add hot milk froth. Add sugar if desired and sprinkle with cocoa to taste.

Proportions:
2/3 hot milk froth
1/3 espresso

•Recommended with Ristretto, Arpeggio or Decaffeinato Intenso.

Caffe Latte

Prepare a lungo in a tall glass and add hot milk. Sweeten to taste.

Proportions:
1/2 hot milk froth
1/2 espresso

•Recommended with Vivalto or Decaffeinato Lungo.

Latte Macchiato

Fill a tall glass with hot milk froth. Prepare an espresso and pour it slowly down the inside of the glass to produce a graduation of coffee color through the milk and a three-layer effect (hot milk at the base, coffee, topped with milk froth).

Proportions:
2/3 hot milk froth
1/3 espresso

•Recommended with Ristretto, Arpeggio or Decaffeinato Intenso.

Iced Cappuccino

Prepare a lungo and pour it in a large glass together with sugar and four to five crushed ice cubes. Prepare milk froth using the Aeroccino. Carefully add three to four table-spoons of frothed milk to the top of the glass. Sprinkle with cinnamon, nutmeg or cocoa to taste.

Proportions:
1/2 cold milk froth
1/2 lungo

•Recommended with Vivalto or Decaffeinato Lungo.

WARRANTY

Nespresso warrants this product against defects in materials and workmanship for a period of one year from the date of purchase. During this period, *Nespresso* will either repair or replace, at its discretion, any defective product at no charge to the owner. Replacement products or repaired parts will be guaranteed for only the unexpired portion of the original warranty or six months, whichever is greater.

This limited warranty does not apply to any defect resulting from accident, misuse, improper maintenance, or normal wear and tear.

Except to the extent allowed by applicable law, the terms of this limited warranty do not exclude, restrict or modify, and are in addition to, the mandatory statutory rights applicable to the sale of the product to you.

If you believe your product is defective, contact *Nespresso* for instructions on where to send or bring it for repair.

Please visit our website at **www.nespresso.com** to discover more about *Nespresso*.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Les instructions sont fournies avec l'appareil. Lisez au complet et suivez fidèlement ces instructions afin d'éviter toute blessure ou tout dommage potentiel. Conservez ces instructions et remettez-les à tout utilisateur ultérieur.

Évitez les risques de commotion électrique mortelle et d'incendie

•Ne branchez l'appareil que dans des prises principales adaptées et des prises murales mises à la terre. Assurez-vous que la tension de la source d'alimentation est la même que celle qui figure sur la plaque signalétique.
•Ne faites pas passer le cordon par-dessus des objets dont le bord est coupant, ne le pincez pas et ne le laissez pas pendre. Gardez le cordon à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
•Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou toute autre personne qualifiée.
•L'utilisation d'un cordon pour accessoire qui n'a pas été recommandé par le fabricant de l'appareil peut avoir pour conséquences un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
•Débranchez la base de l'appareil de la prise principale lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une longue période et avant de le nettoyer. Débranchez la base de l'appareil en tirant sur la fiche et non sur le cordon car vous pourriez endommager ce dernier.
•Il est possible de se prendre les pieds ou de trébucher sur un cordon long ; ce risque est grandement réduit avec un cordon plus court. Les cordons longs (ou détachables) peuvent être utilisés si des précautions adéquates sont prises lors de leur usage et si :
1) la tension nominale indiquée est au moins aussi élevée que celle de l'appareil
2) un cordon à trois fils de mise à la terre est utilisé
3) le ou les cordons ne sont pas drapés sur un comptoir ou une table et sont disposés de manière à ce qu'un enfant ne puisse pas les tirer ou trébucher dessus.

•Si une rallonge est nécessaire, n'utilisez qu'un câble mis à la terre dont le calibre de la section du conducteur est d'au moins 1.5 mm^2 / 0.06 in^2.
• Ne plongez jamais le cordon, les prises ou la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
•La carafe n'est pas conçue pour aller au lave-vaisselle.

Évitez les blessures potentielles lorsque vous faites fonctionner l'appareil

•Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Gardez-le hors de la portée des enfants. L'usage de cet appareil n'est destiné qu'à des personnes ayant suffisamment d'expérience et de connaissances, et qui sont physiquement, sensoriellement et mentalement aptes à le faire fonctionner de manière sécuritaire et conforme au mode d'emploi.
• Ne touchez aucune surface brûlante. Utilisez les poignées ou les boutons.
• Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il fonctionne mal, s'il est tombé ou a été autrement endommagé. Retournez l'appareil au centre de réparation le plus proche pour le faire examiner, réparer ou pour effectuer un ajustement mécanique ou électrique.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

•Pour éviter tout danger, ne placez jamais cet appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes, notamment, les radiateurs, les ronds de la cuisinière, les brûleurs à gaz ou autre article similaire. Ne placez jamais l'appareil dans un lave-vaisselle ou dans un four chaud.
•L'appareil a été conçu pour préparer des boissons selon ces instructions. Il est destiné à un usage domestique. Le fabricant nie toute responsabilité pour les dommages résultant de l'utilisation de l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles l'appareil a été fabriqué, d'un usage inadéquat ou de réparations n'ayant pas été effectuées par un professionnel. Les réparations sous garantie sont aussi exclues dans de tels cas.
•N'utilisez pas à l'extérieur.
•N'utilisez pas l'appareil à un autre usage que l'usage prévu.
•Vous pourriez vous ébouillanter si le couvercle est enlevé durant les cycles de préparation du café.
•Faites preuve d'extrême prudence si vous déplacez l'appareil alors qu'il contient un liquide chaud.
•Évitez de toucher aux pièces mobiles.
•Après avoir immergé la carafe dans l'eau, séchez-la à l'aide d'un chiffon doux pour éliminer toute humidité de surface, notamment sur les broches-bornes.

Protection environnementale

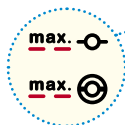
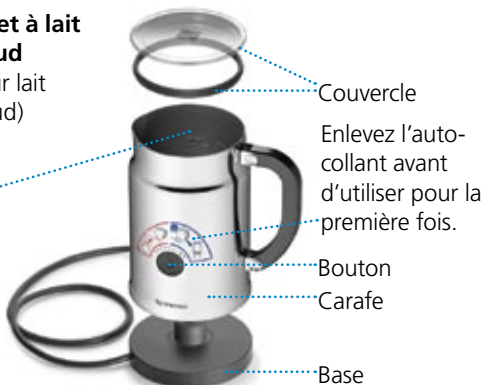
Cet appareil et ses matériaux d’emballage ont été fabriqués à partir de matériaux recyclés.

Mise au rebut

Votre appareil contient des matériaux utiles qui peuvent être récupérés ou recyclés. Le tri des matériaux allant au rebut en différents types facilite le recyclage des matériaux bruts utiles. Vous pouvez obtenir de l’information sur la mise au rebut auprès des autorités locales.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES

2 fouets

PRÉPARATION

Conseil : utilisez du lait entier ou demi-écrémé, froid et ouvert depuis peu.

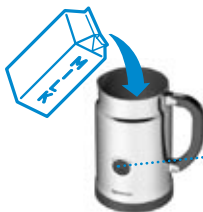
⚠ ❶ Le dessous de la carafe doit être sec avant d'utiliser l'appareil.
❷ Branchez le cordon de la base dans la prise avant usage.

Niveau maximal de la carafe pour :	
Mousse de lait	2 tasses à cappuccino *Nespresso* 1 verre à recette *Nespresso*
Lait chaud	2 verres à recette *Nespresso*

Temps de préparation	
Mousse de lait chaud	environ 70 secondes
Mousse de lait froid	environ 60 secondes
Lait chaud	environ 130 secondes

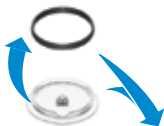
PRÉPARATION

CONSEILS

FR

❸ **Fixez** le fouet adéquat.

❹ **Versez** la quantité de lait désirée jusqu'à l'un des deux niveaux maximum indiqués. Ensuite, placez la carafe de lait sur la base de l'appareil.

❺ **Appuyez** sur le bouton pour faire fonctionner l'appareil. La machine Aeroccino s'arrête automatiquement. Pour la préparation de boissons chaudes, appuyez brièvement sur le bouton. Pour obtenir une mousse de lait froid, gardez le bouton enfoncé pendant environ 2 secondes.

NETTOYAGE

❶ **Retirez** l carafe de la base et déposez le fouet (aucun outil nécessaire).

❷ **Retirez** le joint d'étanchéité du couvercle pour nettoyer les deux pièces. Rincez et nettoyez avec un chiffon humide.

❸ La carafe est **imperméable**, mais NE PEUT PAS aller au lave-vaisselle.

❹ **Agrafez** l'un des fouets à la base intérieure de la carafe et l'autre au couvercle afin de ne pas les perdre.

IDÉES DE RECETTE

Cappuccino

Préparez un espresso dans une tasse à cappuccino et ajoutez-y de la mousse de lait chaud.
Ajoutez du sucre et saupoudrez de cacao si désiré.

Proportions :
2/3 de mousse de lait chaud
1/3 d'espresso

•Recommandé avec le Ristretto, l'Arpeggio ou le Decaffeinato Intenso

Café au lait

Préparez un allongé dans un grand verre et ajoutez-y du lait chaud.
Sucrez au goût.

Proportions :
1/2 de lait chaud
1/2 d'allongé

•Recommandé avec le Vivalto ou le Decaffeinato Lungo.

Latte macchiato

Remplissez un grand verre avec de la mousse de lait chaude. Préparez un espresso et versez-le lentement dans le verre pour produire une gradation de la couleur du café dans le lait et un effet à trois couches (lait chaud à la base, café, couronne de mousse de lait).

Proportions :
2/3 de mousse de lait chaud
1/3 d'espresso

•Recommandé avec le Ristretto, l'Arpeggio ou le Decaffeinato Intenso

Cappuccino glacé

Préparez un allongé et versez-le dans un grand verre contenant du sucre et quatre ou cinq cubes de glace broyés. Préparez la mousse de lait à l'aide de l'Aeroccino. Ajoutez délicatement trois à quatre cuillerées à soupe de mousse de lait pour couronner le verre. Saupoudrez de cannelle, de noix de muscade ou de cacao si désiré.

Proportions :
1/2 de mousse de lait
1/2 d'allongé

•Recommandé avec le Vivalto ou le Decaffeinato Lungo.

GARANTIE

Nespresso garantit ce produit contre tout défaut de fabrication et de main-d'œuvre pour une période de 1 an à compter de la date d'achat. Pendant cette période, *Nespresso* réparera ou remplacera, à sa discrétion, tout produit défectueux sans frais au propriétaire. Les produits de rechange ou les pièces réparées ne seront garanties que pour la portion qui reste de la garantie originale ou une période de six mois, la période la plus longue prévalant.

Cette garantie limitée ne s'applique pas aux défectuosités résultant d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'un entretien inadéquat ou de l'usure normale du produit.

Sauf disposition contraire des lois applicables, les conditions de cette garantie limitée s'ajoutent aux droits prévus par la loi qui s'appliquent à la vente de ce produit au consommateur (vous) et ne les excluent, ne les restreignent ou ne les modifient en rien.

Si vous croyez que ce produit est défectueux, communiquez avec *Nespresso* pour savoir où envoyer ou faire réparer le produit.

Visitez notre site Web à **www.nespresso.com** pour en apprendre davantage au sujet de *Nespresso*.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Las instrucciones forman parte del artefacto. Lea y siga correctamente las instrucciones para evitar posibles daños y lesiones. Conserve estas instrucciones y entréguelas a cualquier usuario posterior.

Evite el riesgo de una descarga eléctrica e incendio

•Enchufe la base únicamente a una fuente de conexión eléctrica a tierra en buen estado. Solo conéctela con enchufes adecuados. Asegúrese de que el voltaje eléctrico de la fuente sea el mismo que el especificado en la placa de características.
•No tire del cable sobre bordes filosos. Nunca intente clavarlo ni permita que quede colgando. Mantenga el cable lejos de superficies calientes y húmedas.
•Si el cable eléctrico se encuentra dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas.
•El uso de cualquier accesorio no recomendado por el fabricante de la máquina puede presentar el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
•Desenchufe la base cuando no se utilice por un período prolongado y antes de su limpieza. Desconecte tirando del enchufe y no del cable, ya que de esta manera podría dañar el mismo.
•Los cables eléctricos cortos reducen el riesgo de tropezarse o enredarse con los mismos. Se pueden utilizar cables más largos (o alargadores) si se emplean con el cuidado debido y

1) el voltaje eléctrico debe ser, como mínimo, igual al voltaje del artefacto
2) el alargador debe ser un cable de tres alambres conectado a tierra
3) el cable debe colocarse de modo que no cuelgue de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o alguien se tropiece.

•Si es necesario utilizar un alargador, utilice únicamente un cable de sección transversal de al menos 1.5 mm^2 / 0.06 in^2 y con conexión a tierra.
•Nunca sumerja cables, enchufes o la base en agua o cualquier otro tipo de líquido.
•La jarra no es apta para lavavajillas.

Para evitar posibles daños durante la utilización del artefacto

•Nunca deje el artefacto sin vigilancia durante su funcionamiento. Manténgalo fuera del alcance de los niños. El artefacto debe ser utilizado únicamente por personas con suficiente experiencia y conocimiento y que posean las capacidades físicas, sensoriales y mentales necesarias para operar la máquina en forma segura, de acuerdo a estas instrucciones.
•No toque las superficies calientes. Utilice para ello los mangos o las perillas.
•No utilizar la máquina si posee el cable o el enchufe averiado, si presenta un problema en el funcionamiento o si se encuentra dañada de alguna manera. Acerque la máquina al centro de reparaciones más cercano autorizado para que la examinen, reparen o ajusten.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

•No utilice la máquina si se encuentra dañada. Un artefacto dañado puede causar descarga eléctrica, quemaduras e incendios.
•Para evitar daños importantes nunca deje el artefacto cerca o sobre superficies calientes, como por ejemplo radiadores, hornilla o similares. Nunca introduzca el artefacto en un lavavajillas o en un horno caliente.
•El artefacto debe ser utilizado únicamente con la base provista.
•El artefacto fue diseñado para preparar bebidas de acuerdo a estas instrucciones y para uso hogareño exclusivamente. No se aceptará ninguna responsabilidad si el mismo es utilizado con fines distintos a aquellos para los que fue concebido, si no se opera correctamente o no es reparado en forma profesional. En estos casos tampoco se asumirá ningún servicio de garantía.
•No utilice el artefacto a la intemperie.
•No utilice el artefacto para ningún otro fin que el indicado.
• Si la tapa es retirada durante el funcionamiento del artefacto podrían ocasionarse quemaduras.
•Tenga extremo cuidado al mover el artefacto conteniendo líquido caliente.
•Evite el contacto con las partes móviles.
•Despues de su inmersion, la jarra debe ser retirada del agua y secada con un toalla macia para eliminar toda humedad en su superficie, principalmente la humedad dejada en la superficie del enchufe.

Protección del medio ambiente

El artefacto y su embalaje están hechos con materiales reciclables.

Para desechar el artefacto

Su artefacto posee valiosos materiales que pueden ser recuperados o reciclados. La correcta separación de los materiales a desechar facilita el reciclado de importantes materias primas. Contáctese con sus autoridades locales para obtener mayor información sobre el proceso de recuperación y reciclado.

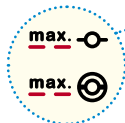
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

COMPONENTES

2 batidores

Batidor para espuma de leche
(para espuma de leche caliente y fría)

Batidor para leche caliente
(para leche caliente)

Nivel máximo:

para leche caliente

para espuma de leche

PREPARACIÓN

Consejo: Utilice leche entera o semi-descremada fría y recién abierta.

⚠ ❶ La parte inferior de la jarra debe estar seca antes de poner en funcionamiento el artefacto.
❷ Enchufe la base antes de poner en funcionamiento el artefacto.

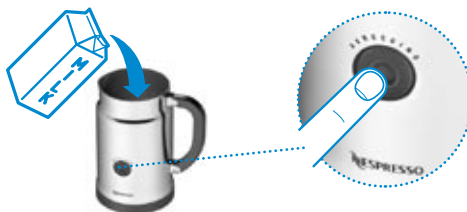
Nivel máximo de la jarra para:	
Espuma de leche	2 tazas cappuccino *Nespresso*
	1 vaso de recetas *Nespresso*
Leche caliente	2 vasos de recetas *Nespresso*

Tiempos de Preparación	
Espuma de leche caliente	70 segundos aproximadamente
Espuma de leche fría	60 segundos aproximadamente
Leche caliente	130 segundos aproximadamente

PREPARACIÓN

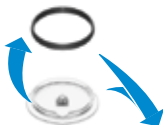
CONSEJO

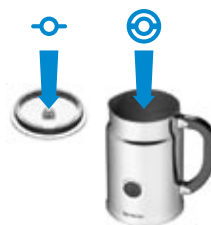
ES

❸ **hserte** el batidor a utilizar.

❹ **Vierta** la cantidad de leche deseada hasta cualquiera de las dos marcas de nivel máximo. Luego coloque la jarra sobre la base.

❺ **Presione** el botón para comenzar.
El Aeroccino se detiene automáticamente.
◉ Para preparaciones calientes, presione brevemente el botón.
◉ Para espuma de leche fría, mantenga presionado el botón por dos segundos aproximadamente.

LIMPIEZA

❶ **Retire** de la base y desmonte el batidor (no es necesario utilizar herramientas)

❷ **Retire** el aro de goma de la tapa para limpiar ambas partes. Limpie y enjuague con un paño húmedo.

❸ La jarra es **sumergible** en agua pero NO es apta para lavavajillas.

❹ **Sujete** uno de los batidores en la base interior de la jarra y el otro en la tapa para no perderlos.

IDEAS DE RECETAS

Cappuccino

Prepare un espresso en una taza Cappuccino y agregue espuma de leche caliente. Si lo desea, añada azúcar y espolvoree con cacao.

Proporciones:
2/3 espuma de leche caliente
1/3 espresso

•Recomendado con Ristretto, Arpeggio o Decaffeinato Intenso.

Caffè Latte

Prepare un lungo en un vaso alto y agregue leche caliente. Endulce a gusto.

Proporciones:
1/2 leche caliente
1/2 lungo

•Recomendado con Vivalto o Decaffeinato Lungo.

Latte Macchiato

Llene un vaso alto con espuma de leche caliente. Prepare un espresso y viértalo en el vaso muy lentamente para producir una graduación del color del café a través de la leche, obteniendo un efecto de tres capas (leche caliente en la base, café y espuma de leche en la superficie).

Proporciones:
2/3 espuma de leche caliente
1/3 espresso

•Recomendado con Ristretto, Arpeggio, o Decaffeinato Intenso.

Iced Cappuccino

Prepare un lungo y viértalo en un vaso largo junto con azúcar y 4 ó 5 cubos de hielo picados. Prepare espuma de leche utilizando el Aeroccino. Agregue cuidadosamente tres o cuatro cucharadas de la espuma de leche sobre el café. Si lo desea, espolvoree con canela, nuez moscada o cacao.

Proporciones:
1/2 espuma de leche fría
1/2 lungo

•Recomendado con Vivalto o Decaffeinato Lungo.

GARANTÍA

Nespresso garantiza este producto contra defectos materiales y de fabricación por un período de un año desde la fecha de compra. Durante este período, *Nespresso* reparará o reemplazará, a su criterio, cualquier producto defectuoso en forma gratuita para el propietario. Los productos reemplazados o las piezas reparadas estarán bajo garantía sólo por el período de la garantía original o por seis meses, rigiendo de estos dos períodos el que sea mayor.

La presente garantía limitada no se aplicará sobre aquellos defectos derivados de accidentes, uso indebido, mantenimiento inapropiado o desgaste normal.

Hasta el alcance permitido por la ley aplicable, los términos de esta garantía limitada no excluyen, restringen o modifican, sino que se suman a los derechos legales obligatorios aplicables a la venta de este producto.

Si considera que su producto se encuentra dañado, por favor contáctese con *Nespresso* y recibirá las instrucciones para que el mismo pueda ser reparado.

Para obtener más información sobre *Nespresso*, por favor visite nuestra página web **www.nespresso.com.**

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

As instruções fazem parte do aparelho. Leia e siga todas as instruções para evitar possíveis danos e prejuízos. Guarde estas instruções e transmita-as para qualquer usuário subseqüente.

Evite riscos de incêndio e choques elétricos fatais

•Conecte a base apenas a tomadas elétricas adequadas e devidamente aterradas. Somente conecte a tomadas com fio terra. Certifique-se de que a voltagem da fonte de energia seja a mesma que a especificada no aparelho.

•Não passe o cabo sobre objetos afiados, não prenda-o com grampos nem deixe-o pendurado. Mantenha o cabo longe do calor e da umidade.

•Se o cabo de alimentação for danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, por um agente de serviços ou por profissionais qualificados semelhantes.

•O uso de peças não recomendadas pelo fabricante pode resultar em incêncio, choque elétrico ou danos corporais.

•Desconecte a base da tomada elétrica quando não for utilizada por períodos longos e antes da limpeza. Desconecte o cabo puxando-o pelo plugue e não pelo próprio cabo, para que ele não seja danificado.

•Os cabos de alimentação curtos reduzem os riscos de que alguém tropece em um cabo longo.

Cabos mais longos (ou desacopláveis) podem ser usados se forem tomados os devidos cuidados e se

1) a voltagem informada for pelo menos igual à voltagem do aparelho;
2) for usado um cabo de aterramento com três fios;
3) os cabos forem organizados de forma que não fiquem pendurados sobre aparadores ou mesas, onde possam ser puxados por uma criança ou pisados.

•Se for necessária uma extensão, use apenas cabos aterrados cujo condutor tenha pelo menos 1.5 mm^2 / 0.06 in^2.
•Nunca imergir o cabo, a tomada ou a base em água ou outros líquidos.
•O bule não pode ser lavado em máquinas de lavar louças.

Evite possíveis danos ao utilizar o aparelho

•Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem supervisão. Mantenha-o fora do alcance de crianças.
O aparelho deve ser usado apenas por pessoas que tenham experiência e conhecimento suficientes e que sejam física, sensorial e mentalmente capazes de utilizar a máquina com segurança, de acordo com estas instruções.
•Não tocar as superfícies quentes. Usar os pegadores ou alças.
•Não utilizar nenhum aparelho com cabo ou tomada danificado, ou depois do mal funcionamento do aparelho, ou se tiver caído e danificado de alguma maneira. Levar o aparelho à assistência técnica autorizada mais próxima para análise, reparo ou ajustes mecânicos e/ou elétricos.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

•Para evitar danos graves, nunca coloque o aparelho sobre ou próximo a superfícies quentes, por exemplo, radiadores, fogareiros, queimadores a gás ou similares. Nunca coloque o aparelho em máquina de lavar louças ou em forno quentes.
•O aparelho foi projetado para preparar bebidas de acordo com estas instruções. Ele destina-se a uso doméstico. Nenhuma responsabilidade será aceita em caso de danos resultantes do uso para outras finalidades, do uso do aparelho danificado ou de reparos feitos por não-profissionais. Os serviços previstos na garantia também são excluídos nesses casos.
•Não usar no exterior.
•Não utilizar o aparelho para outros fins que não o recomendado.
•Queimaduras podem ocorrer se a tampa for removida enquanto o aparelho estiver em funcionamento, pois o líquido quente pode espirrar.
•Tomar muito cuidado ao mover o aparelho contendo líquidos quentes.
•Evitar contato com as parte removíveis.
•Depois da sua imersão em água, o bule deve ser retirado da água e seco com um pano macio para eliminar toda a umidade da sua superfície e principalmente a umidade deixada na superfície do plugue.

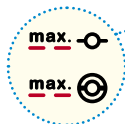
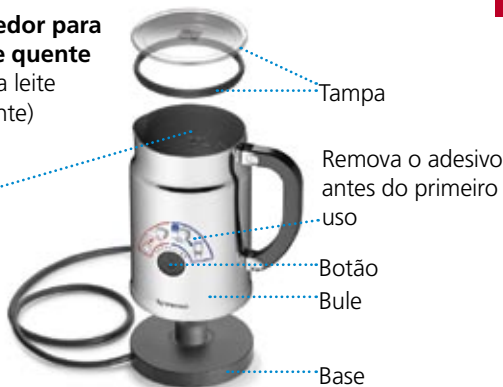
Proteção ambiental

As embalagens e o aparelho são feitos de materiais reciclados.

Descarte

Seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados. A separação de materiais residuais em diferentes tipos facilita a reciclagem de matérias-primas valiosas. Você pode obter mais informações sobre descarte com sua autoridade responsável local.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PEÇAS

PREPARO

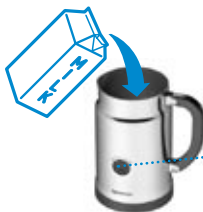
Dica: use leite gelado, recém-aberto, integral ou semidesnatado.

⚠ ❶ A parte inferior do bule deve estar seca antes do uso do aparelho.
❷ Conecte a base à tomada antes do uso.

Nível máximo da jarra para:	
Espuma de leite	2 xícaras Cappuccino *Nespresso* 1 copo para receitas *Nespresso*
Leite quente	2 copos para receitas *Nespresso*

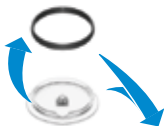
Tempos de preparo	
Espuma de leite quente	80 segundos, aproximadamente
Espuma de leite frio	60 segundos, aproximadamente
Leite quente	155 segundos, aproximadamente

PREPARO

DICA

❸ **Conecte** o batedor apropriado.

❹ **Despeje** a quantidade de leite desejada até atingir um dos dois indicadores de nível máximo. Em seguida, coloque o bule de leite na base.

❺ **Pressione** o botão para iniciar.
O Aeroccino pára automaticamente.
Para o preparo de bebidas quentes, pressione o botão rapidamente.
Para o preparo de espuma de leite fria, mantenha o botão pressionado por aproximadamente 2 segundos.

LIMPEZA

❶ **Remova** o batedor da base e desmonte-o (nenhuma ferramenta é necessária).

❷ **Remova** a vedação da tampa para limpar as duas peças. Enxágüe e limpe com um pano úmido.

❸ O bule é **à prova d'água,** mas NÃO pode ser lavado em máquinas de lavar louças.

❹ **Prenda** um batedor na base interna do bule e o outro na tampa, para que não sejam perdidos.

IDÉIAS PARA RECEITAS

Cappuccino

Prepare um espresso em uma xícara Cappuccino e adicione espuma de leite quente.
Acrescente açúcar e polvilho de cacau, se desejado.

Proportions:
2/3 de espuma de leite quente
1/3 de espresso

•Recomendado para Ristretto, Arpeggio ou Decaffeinato Intenso.

Caffè Latte

Prepare um lungo em um copo alto e adicione leite quente.
Adoce a gosto.

Proporções:
1/2 parte de leite quente
1/2 parte de lungo

•Recomendado para Vivalto ou Decaffeinato Lungo.

Latte Macchiato

Encha um copo alto com espuma de leite quente. Prepare um espresso e despeje-o lentamente no copo para obter uma camada de café por cima do leite e um efeito de três camadas (leite quente na base, café na camada intermediária e uma cobertura de espuma de leite).

Proporções:
2/3 de espuma de leite quente
1/3 de espresso

•Recomendado para Ristretto, Arpeggio ou Decaffeinato Intenso.

Cappuccino gelado

Prepare um lungo e despeje-o em um copo grande junto com o açúcar e adicione de quatro a cinco cubos de gelo triturados. Prepare espuma de leite usando o Aeroccino. Adicione cuidadosamente de três a quatro colheres de sopa de espuma de leite por cima. Salpique canela em pó, noz-moscada ou cacau, se desejado.

Proporções:
1/2 parte de espuma de leite frio
1/2 parte de lungo

Recomendado para Vivalto ou Decaffeinato Lungo.

GARANTIA

A ***Nespresso*** garante este produto contra defeitos de materiais e fabricação por um período de um ano a partir da data da compra. Durante esse período, a *Nespresso* fará o reparo ou a substituição, de acordo com seus critérios, de qualquer produto com defeito sem nenhum custo para o proprietário. Os produtos de reposição ou as peças consertadas terão garantia apenas durante o período restante da garantia original ou por seis meses, o que for maior.

Esta garantia limitada não se aplica a nenhum defeito resultante de acidentes, uso incorreto, manutenção indevida ou do desgaste causado pelo uso normal.

Com exceção do que for permitido pelas leis aplicáveis, os termos desta garantia limitada não excluem, restringem ou alteram os direitos estatutários obrigatórios aplicáveis à venda do produto a você, mas são um adendo a eles.

Caso acredite que seu produto esteja com defeito, entre em contato com a *Nespresso* para obter informações sobre seu reparo.

Visite nosso site em **www.nespresso.com** para saber mais sobre a *Nespresso*.

United States and Canada
Nespresso Club
24-01 44th Road, 12th Floor
Long Island City, NY 11101
Tel: 800.562.1465

Argentina
Nespresso Boutique
Montevideo, 1704
Recoleta - C1014AAC
Buenos Aires
Tel: 0800 999 0392

Mexico
Nespresso México, S.A. de C.V.
Avenida Ejército Nacional 453
C.P. 11520, México D.F.
Tel: 01 800 999 7575

Brazil
Nespresso Boutique Bar
Rua Padre João Manoel, 1164
Jardins – 01411-000
São Paulo

Nespresso Boutique
Rua Garcia D'Ávila, 117
Ipanema – 22421-010
Rio de Janeiro

Tel: 0800 7777 737